



OTTELLA

Prima Luce

Vitigno

Turbiana (Trebbiano di Lugana), Garganega, Sauvignon

Zone di produzione

San Benedetto di Lugana, le uve provengono dai vigneti situati nelle zone più vocate e di collina. La vendemmia e la selezione delle uve sono rigorosamente manuali, le uve vengono deposte in piccole casse da kg. 4.

Sesto d'impianto e resa

Guyot doppio archetto.

Periodo di vendemmia

Vendemmia tardiva, Ottobre inoltrato, Novembre. Produzione di uva di circa 60 q.li, resa in vino 12 hl (resa 20%).

Affinamento e fermentazione

igiatura delicata e soffice a grappolo intero. In seguito un rigoroso protocollo di vinificazione: sfecciatura per sedimentazione naturale, fermentazione lenta a bassa temperatura (12°), in piccola botte d'acciaio. Riposa minimo 18 mesi in cantina prima di essere imbottigliato. Affinamento in bottiglia per altri 6 mesi prima della messa in commercio.

Colore

Giallo carico , denso con riflessi dorati.

Naso

Si apre con note calde di albicocca disidratata e miele. Lungo e avvolgente.

Bocca

Approccio profondo. Sviluppo al palato caldo e cremoso, avvolgente. Straordinaria corrispondenza dell'albicocca a livello gustativo. Una sensazione dolce, abilmente dosata.

Cibo

Predilige foie-gras, formaggi erborinati come gorgonzola, roquefort e stilton; biscotti secchi in genere.

Grado alcolico minimo

10.5% vol.

Temperatura di servizio

10°/12°



OTTELLA di Francesco e Michele Montresor

Loc. Boschetti

37019 San Benedetto di Lugana (Peschiera del Garda (VR)) - Italia

Tel. +39 045/7551950

www.ottella.it - info@ottella.it